



「夏、美春（アラカルト）」会席 平日限定

令和三年 六月・七月・八月

前菜

鳥賊いぶりがっこチーズ和え 川海老甘露煮 鰻小袖巻
 もろこしカステラ 黒枝豆 貝柱ロー焼 鱧胡麻ケチャップ
 蛭鳥賊生姜煮 豚ロース味噌漬 酢蓮根

造り

お造り特選五種盛り合わせ
 鯛 中トロ 生しらす 鱧 赤海老

焚き物

翡翠饅頭鱻鰯掛け 生姜

揚げ物

穴子 おくら海老射込み 南京 ヤングコーン天婦羅 抹茶塩

酢の物

蛸 若布麵 ずいき甘酢 とろろ 紅立 酢橘甘酢

食事

蛸の釜めし

※十名様以上は「釜めし」ではなく「お茶碗」でご用意いたします。

香の物

日の菜刻み 胡瓜浅漬け

留枕

赤だし もずくつみれ 順菜 若布

水菓子

メロンプリン キウイ 桃ワイン煮 ショコラ京麩 ホイップ

■アラカルトメニュー（一から七の中よりおひとり様につき二品お選びください。）

- 一、岡山銘牛千屋牛のすき鍋（お鍋）
- 二、鱧すき鍋（お鍋）
- 三、岡山銘牛千屋牛低温たたき
- 四、岡山銘牛の千屋牛の赤身鉄板焼き
- 五、鮑柔らか煮と有頭海老の野菜炊き合わせ
- 六、鮑踊り焼き
- 七、ロブスターの具足煮

※写真はイメージです。

※八名様以上の場合、アラカルトメニューはグループ統一のご用意になります。

※季節または仕入状況により内容を変更する場合がございます。

※土曜日・休前日・お盆の期間中は予約不可